

炊飯米の老化抑制

液体塩こうじによる炊飯米の老化抑制効果



試験内容

精米の重量に対して2%の液体塩こうじを添加し、1時間浸漬後に炊飯器で炊く

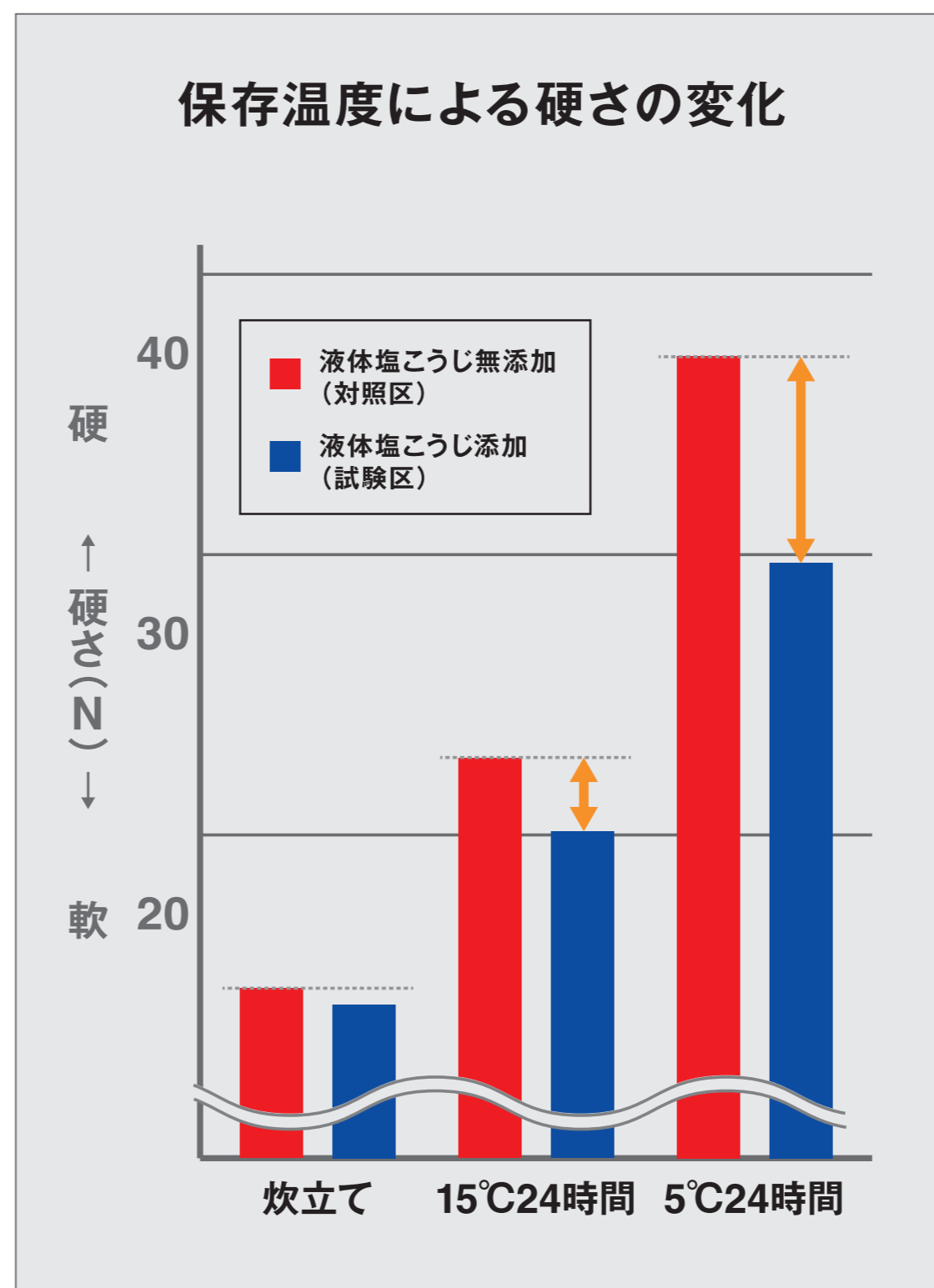


炊き上がり後、15℃及び5℃で24時間保存



24時間後に、ごはんの硬さがどのように変化するかをテクスチャーアナライザーを使用して測定

試験結果



液体塩こうじ添加
(試験区)

硬化の進行が遅く、
デンプンの老化を
抑えている

液体塩こうじ無添加
(対照区)

温度が低いほど速やかに
硬化が進み、デンプンが
老化していく

パン生地の品質改善

パン生地への液体塩こうじ添加効果の確認試験

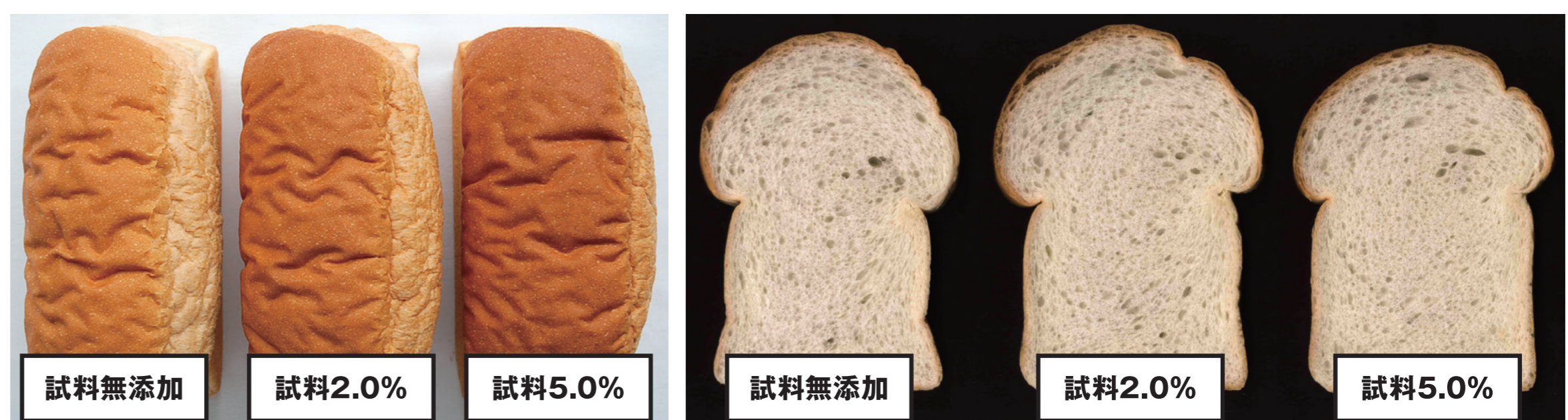
試験内容

パン生地に塩こうじを対粉2.0%及び5.0%練り込み、焼成後のパンを評価

試験結果

効果(2.0%と無添加の比較)

- 表面色がゴールデnbrاونで良好
- 比容積が2.0%増加
- きめが細かく風味・食感が向上
- 生地 of 伸展性が向上
- 乾燥・硬化を抑制し、保存性が向上



添加量により
効果が変わる。
今回の試験では
2.0%が良好。